*Карта профессиональных компетенций «Кондитер»*

*Ф.И. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Дата \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Компетенции | Шкала |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
|  | Оцените свои навыки по следующим пунктам: |
| 1 | проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним .  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 | определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным , мучным и кондитерским изделиям  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 | использовать различные технологии приготовление и оформление хлебобулочных , мучных и кондитерских изделий  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Технология приготовления дрожжевого теста и изделий из него. Технология приготовления фаршей. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  Технология приготовлению сдобного пресного теста и изделия из него. Технология приготовления начинок. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  Технология приготовления песочного теста и изделий из него. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  Технология приготовления пряничного тесто и изделия из него. Отделочные полуфабрикаты. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  Технология приготовлению заварного тесто и изделия из него. Отделочные полуфабрикаты. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | . Технология приготовления бисквитного тесто и изделия из него. Отделочные полуфабрикаты. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Технология приготовления дрожжевого теста и изделий из него. Технология приготовления фаршей. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 4 | оценивать качество готовых изделий  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Оцените свои знания по следующим пунктам: |
|  | правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных , мучных и кондитерских изделий; |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовление хлебобулочных , мучных и кондитерских изделий  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | виды необходимого технологического и производственного инвентаря правила их безопасного использования. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |